



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Meatball Mediterranean

Meatballs

1 fed hvidløg
½-1 pk basilikum, frisk
300 g hakket oksekød
1 pose urte kryddermix
1 pose rasp
1 stk æg

Sauce

1 pose ajvar
1 dåse hakkede tomater
1 stk frisk mozzarella

Pasta

200 g pasta

Servering

30 g rucola

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Meatballs:** Pil og pres hvidløg. Finhak basilikum og bland halvdelen af den i kødet sammen med krydderi, rasp og æg. Krydr med salt og peber. **TIP:** Ælt i røremaskine eller med hænderne, vask dem grundigt eller brug engangshandsker. Lav 4-5 kødboller pr. person med en spiseske dyppet i koldt vand og form dem med hånden. Fordel kødbollerne i et smurt ovnfast fad.
3. **Sauce:** Fordel ajvar og hakkede tomater over kødbollerne, spæd evt. til med en smule vand, hvis du synes sovsen er for tyk. Krydr med salt og peber. Skær mozzarella i skiver og fordel på saucen. Bag i ovnen ca. 30 min. til kødbollerne er gennemstegte.
4. **Pasta:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog pastaen 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
5. **Servering:** Skyl rucolaen. Drys resten af basilikummen over fadet og servér med pasta og rucolaen.